本社ガスビルサービスセンター・支社所在地および電話番号

本社ガスビルサービスセンター	〒541	大阪市東区平野町5－1	☎大阪06(202)2221
南支社	〒557	大阪市西成区玉出東2－9－41	☎大阪06(652)0001
北支社	〒532	大阪市淀川区十三本町3－6－35	☎大阪06(301)1251
堺支社	〒590	堺市住吉橋町2－2－19	☎堺 0722(38)1131
北摂支社	〒569	高槻市富の里町33－6	☎高槻 0726(71)0361
阪神支社	〒662	西宮市和上町4－11	☎西宮 0798(26)3101
東部支社	〒578	東大阪市稲葉2－3－17	☎河内 0729(62)1131
京阪支社	〒573	枚方市西田宮町16－17	☎枚方 0720(41)1251
神戸支社	〒650	神戸市中央区相生町5－3－10	☎神戸 078(576)5231
京都支社	〒604	京都市中京区烏丸通御池南屋町538	☎京都 075(231)8151
奈良支社	〒631	奈良市学園北2－4－1	☎奈良 0742(44)1111
和歌山支社	〒640	和歌山市本町1－1－1	☎和歌山 0734(31)2481
姫路支社	〒670	姫路市神屋町4－8	☎姫路 0792(85)2221
東播支社	〒675	加古川市加古川町粟津39－1	☎加古川 0794(21)1801
豊岡支社	〒668	豊岡市三坂町6－57	☎豊岡 07962(3)2221
湖南支社	〒525	草津市追分町字荒走530－1	☎草津 0775(62)5311
彦根支社	〒522	彦根市大東町12－11	☎彦根 0749(22)3131
（長浜営業所	〒526	長浜市南呉服町3－4	☎長浜 0749(62)7171）

その他サービスショップ

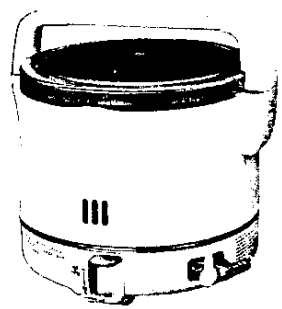
大阪ガス株式会社

大阪ガス

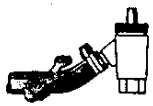
ガス炊飯器
取扱説明書

11-073型
11-074型・11-075型

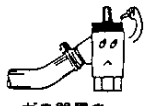
保証書付



ガス器具をお使いになるときのご注意



ガスゴム管も
ときどき点検
よいゴム管を
カッチリと



ガス器具を
お使いになった
あとは必ず
ガス元せんも
閉める習慣を

使用中は、熱
くなります。
手をふれない
でください。

ガス器具は
ガスの種類にあった
正しいものを

●ご使用前に必ずこの説明書をよくお読みのうえ、正しくお使いください。
なお、ご不明な点があればお買い求めの販売店にお問い合わせください。

ごあいさつ

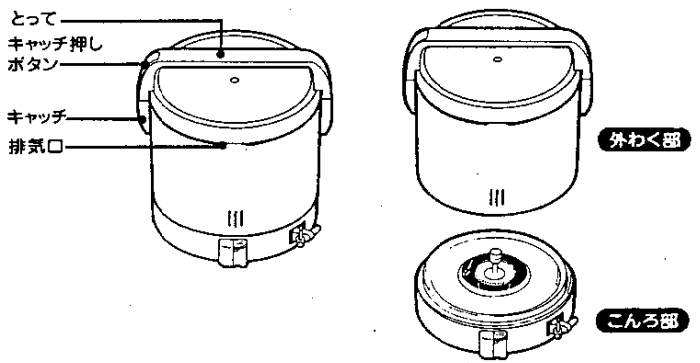
このたびは、大阪ガスのガス炊飯器をお求めいただき、ありがとうございました。

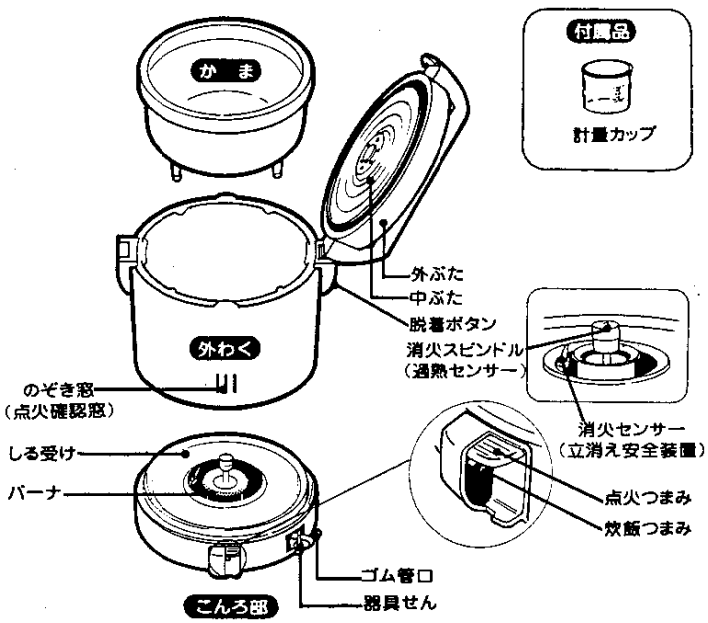
別添の保証書とともに、この「取扱説明書」を大切に保存してください。

もくじ

- 各部の名称…… 1
- 特に注意していただきたいこと…… 2
- 器具の設置について…… 9
- 使用手順…… 11
- 使用時のご注意…… 15
- 日常の点検・手入れ…… 16
- 故障・異常の見分け方と処置方法…… 18
- 長期間使用しない場合…… 20
- アフターサービスのお申し込み…… 20
- 寸法図と仕様一覧表…… 21

各部の名称



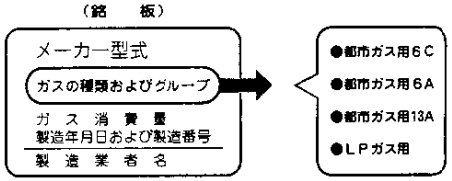


特に注意していただきたいこと

安全に正しくお使いいただくために、この項は必ずお読みください。

使用ガスについてのご注意

- **ガスの種類を確かめてください。**
- こんろ部の右側面にはってある銘板(ラベル)に表示のガスの種類とお宅のガスが一致しているかをまず確かめてください。

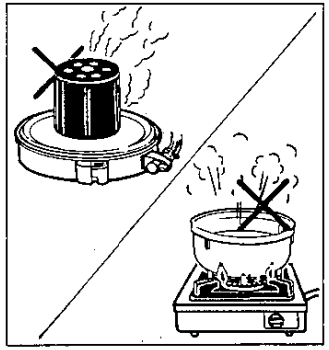


- ガスの種類には都市ガスとＬＰガスとがあり、都市ガスにはガスグループの区分があります。
- 転宅されたときにも、供給ガスの種類と器具銘板のガスの種類の一致を必ず確かめてください。

用途についてのご注意

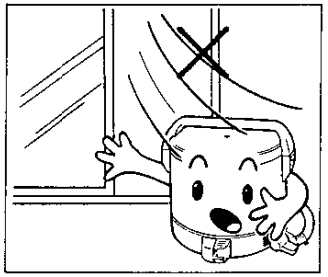
- **この器具は、炊飯専用ですから炊飯以外の用途(炭・練炭おこし等)には、絶対に使用しないでください。**故障や異常燃焼の原因になります。

- **この器具のかまは炊飯専用のかまですから、かまだけを火にかけないでください。**（サーモエレメントが故障し炊飯できなくなります。）

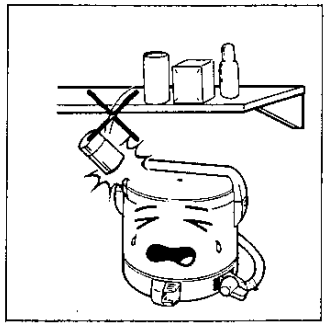


使用場所についてのご注意

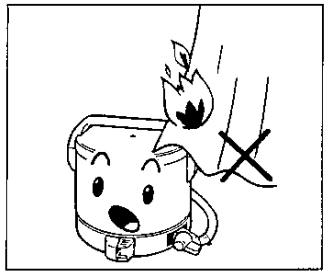
- 器具へ直接強い風があたるところでは使用しないでください。風で火が吹き消されたりします。



- 器具は、たなの下など落下物の危険のあるところでは使用しないでください。



- 器具は、カーテンや燃えやすいもののそばでは使用しないでください。

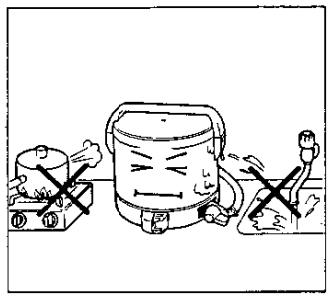


特に注意していただきたいこと ③

● 水のかかるおそれのあるところでは使用しないでください。

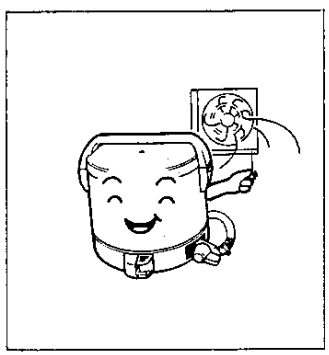
● 湿気の多い所では使用しないでください。

● 他の熱源の近くでは使用しないでください。



● ガス元せんに手がとどきやすく、またガス元せんに熱気がかからないところに置いてください。

● 十分換気のできる場所でお使いください。



空気調節

● この器具の空気調節は、固定式につき調節の必要はありません。
そのままお使いください。

特に注意していただきたいこと ④

使用上のご注意

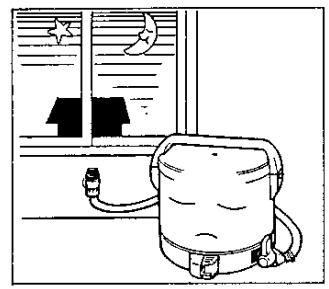
ガスもれ予防

● **ゴム管はガス用ゴム管を使用し、ゴム管止めでしっかりと止め、ビニール管は絶対に使用しないでください。**
ビニール管は弾力性がなく、熱にも強くありません。

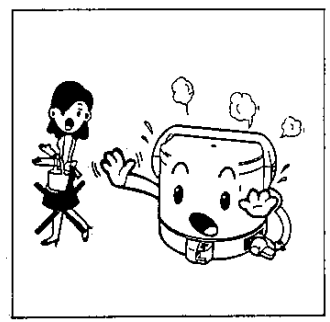
● **ゴム管は良質のものを用い、時々とりかえてください。(おとりかえの目安は約3年です。)**
ゴム管が古くなりますと、元せんや器具せんから抜けやすくなったり、ヒビ割れしてガスもれの原因になり危険です。

● 炊飯終了後は必ず消火したことを確かめて、ガス元せん、器具せんを閉じてください。

● お出かけやお寝みの際には、ガス元せんも必ず閉じてください。

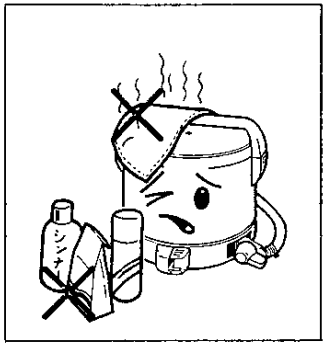


● **炊飯中は外出しないでください。**
ふきんなどが器具の上に落ちたりして危険です。



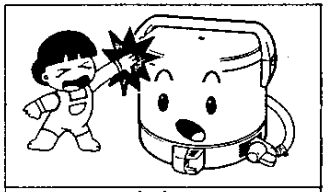
特に注意していただきたいこと⑤

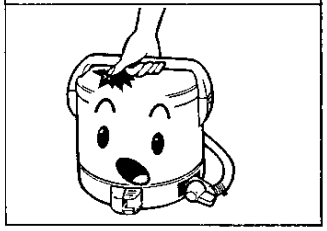
火災予防



- 器具の上や周囲には紙袋やエアーゾール缶等の可燃性・引火性のあるものは絶対に置かないでください。
- 使用中、外ぶた(排気口)は高温になるため、タオルやふきんなどを置かないでください。
  また排気口をふさぐと排気不良になり危険です。
- **器具に火をつけたまま持ち運ばないでください。**
  転倒したり、ゴム管がはずれたりして大変危険です。

やけどのご注意





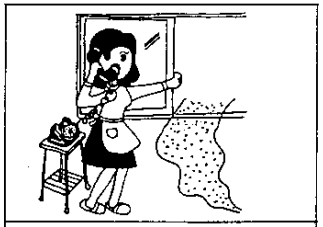
- **使用中や使用後しばらくの間は、外ぶた、外わく、蒸気口、排気口など器具のまわりが高温になっていますので手をふれないでください。**
  とくに小さなお子さまにはご注意ください。
- 点火するときは、点火確認窓に顔をあまり近づけないようにしてください。
- **外ぶたとってを持つとき、外ぶたが熱くなっていますから外ぶたにふれないように注意してください。**

換気のご注意

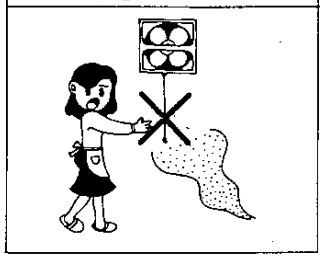
- **ご使用と同時に換気扇を回すなど換気にご注意ください。**
  ガスが正しく燃えるためには、ガスの6～10倍もの空気が必要です。しめきった部屋で長時間使用すると空気中の酸素が減少し、不完全燃焼による一酸化炭素中毒の危険があります。
- **お部屋の換気口(給気口・排気口)は常に確保し、物などでふさがないでください。**

特に注意していただきたいこと⑥

ガス事故防止



- **ガスもれに気づいたときは、すぐ使用をやめてガス元せんをとじ、窓や戸を全部あけて、大阪ガス支社または大阪ガスサービスステーションに連絡してください。**



《ご注意》
万一ガスがもれたときは、絶対に火をつけたり換気扇その他電気器具にふれたりしないでください。(スイッチの入・切や電源プラグの抜き差し等)火や火花で引火し爆発事故を起こすことがあります。

異常時の処置

- **ご使用中にふだんと違った状態になったときや、不都合が生じたときはそのままお使いにならず、直ちにご使用を中止(器具せん、ガス元せん閉止)して、十分な点検をお願いします。**
  〔故障・異常の見分け方と処置方法については18ページをお読みください。〕

日常の点検・手入れ

- **器具を安全、快適にお使いいただくために、日常の点検、手入れは必ず行なってください。(詳しくは16ページをお読みください。)**
- **万一具合が悪くなった場合は、18ページの「故障異常の見分け方と処置方法」に従って処置してください。それでも不具合な場合は、大阪ガスサービスショップまたは大阪ガス支社にご連絡ください。**
- **故障又は破損したと思われるものは使用しないでください。**
  不完全な修理は危険です。

器具の設置

設置前の準備と確認

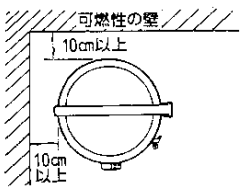
- **器体の銘板に表示してあるガスの種類が、お宅の使用ガスと一致しているかどうかお確かめください。**
- 1ページの「各部の名称」をご参照の上、器具の部品および付属品をお確かめください。
- 器体はきれいな布で拭いてください。かま・中ぶた・計量カップなどは、中性洗剤で洗った後、きれいな布で水気を拭きとってください。
- 1ページの「各部の名称」をご参照の上、器具を正しく組合せてください。
- 水平でしかも丈夫な台の上に置いてください。傾斜した場所に置きますとうまく炊飯ができません。
- 十分換気のできる場所に設置してください。
- 器具の上や周囲には可燃性・引火性のあるものは絶対に置かないでください。
- ガス元せんに手がとどきやすく、またガス元せんに熱気がかからないところに設置してください。
- こんろなど他の熱源から、はなして設置してください。

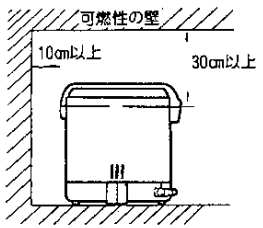
設置上のご注意

設置場所および周囲の危険物、防火措置について

周囲に可燃物（木製の壁、たななど）のある場合

・器具の周囲は木製のような可燃性の壁から10cm以上、また上方は30cm以上離してお使いください。またステンレス板やタイルなどを可燃性の壁に直接張りつけた場合でも、同様の設置距離を必ずおとりください。





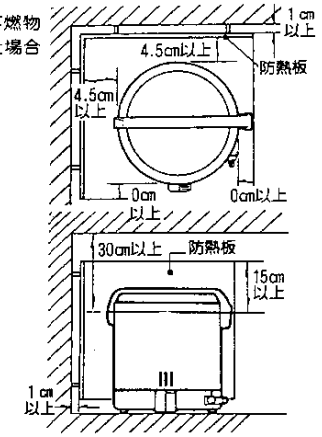
器具の設置 ②

周囲が不燃物（コンクリート・レンガ・防熱板）の場合

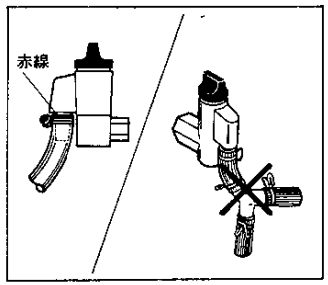
・器具の周囲をコンクリート・レンガ等の不燃物で造った場合や＊防熱板で壁面を保護した場合は右図のように設置してください。

※防熱板は次の仕様で設置してください。

材　質	厚　さ	ご注意
石綿スレート板	3mm以上	1cm以上の空間をとり、有害な変形のないよう補強してください。
鋼　板	0.5mm以上	
ステンレス鋼板	0.3mm以上	



ゴム管の接続



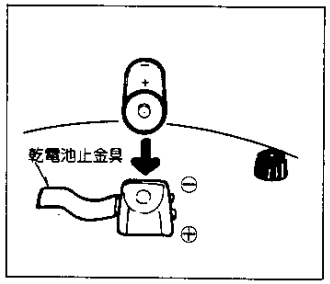
- **ゴム管は赤線まで差し込んでしっかりととめてください。**
  9.5mmφのゴム管を使用し、お部屋の元せん、器具せんともゴム管口の赤線まで十分差し込んで、ゴム管止めでしっかり止めてください。ゴム管止めでしっかり止めていないと、知らずにはずれかかってガスもれが生じることがあり危険です。
- ゴム管はガス用ゴム管を用い、折れたりねじれたりしないよう、できるだけ短かくし、また器具の下を通したり、器具に触れないようにしてご使用ください。
- ゴム管は古くなりますと元せんや器具のゴム管口から抜けやすくなったりヒビ割れを生じます。ゴム管もときどき点検して3年ぐらいを目安に新しいものとお取りかえください。
- ゴム管の継ぎたしおよび二又分岐はしないでください。
- ゴム管は直射日光があたらないようにしてください。いたみがはやくなります。

使 用 手 順

はじめてお使いのとき

●外ぶた、外わく、こんろ部はきれいな布で拭いてください。
かま・中ぶた・計量カップなどは、中性洗剤で洗った後、きれいな布で水気を拭きとってください。

●乾電池をセットします。
電池ケース(こんろ部裏側にあります)に、⊕⊖の方向を確かめて乾電池をセットしてください。
乾電池は、単二(1.5V)1個です。



《ご注意》
乾電池が消耗してきますと点火しにくくなります。「チッ…チッ」と放電周隔が長くなりましたら、早目に新しい乾電池にお取り替えください。

お米の洗い方

❶お米の分量を正しくはかります。

● 米は付属の計量カップ(1杯約0.18ℓ)で正しくはかってください。

計量カップの容量(杯)	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
リ ッ ト ル(ℓ)	0.18	0.36	0.54	0.72	0.90	1.08	1.26	1.44	1.62	1.80	1.98

(注)0.18ℓ=1合(約150g)です。

❷お米を洗います。

●はじめにお米を入れた容器にたっぷりと水を入れ、手ばやく2～3回かきまわし、すぐに水を捨て、お米のぬかやゴミを洗い流します。その後3～4回水をかえて洗ってください。水とぎが不十分ですと保温のとき、米ぬかの臭いが残ることがあります。

●お米を「ゴシゴシ」と洗いすぎますと米粒が割れて小さくなり、うまく炊飯できないことがありますのでご注意ください。

❸洗ったお米は水につけておきます。

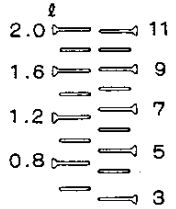
芯のない、おいしいご飯を炊くため、お米は30分から1時間位水につけておいてください。

水 加 減

かまの内面には、図のように水位目盛を表示しています。
ご飯の好みや銘柄、古米、新米によって水量を加減してください。水平な所で水量をあわせ、手の加減や感覚で水量をきめることはしないでください。

(例)
※お米を計量カップで7杯入れたときの水量は、かまの内面に表示してある水位目盛の右側「7」の線に合わせます。またお米を1.4ℓ入れたときの水量は、水位目盛の左側「1.4」の線に合わせます。

(例.11-075型の場合)



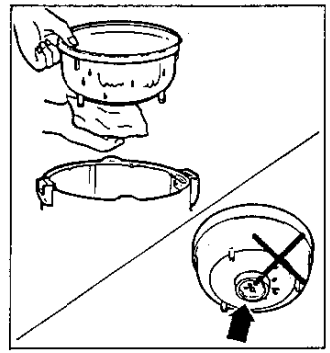
(お願い)
※「計量米びつ」によっては、扱い方によって出てくるお米の量が違うこともありますので付属の計量カップで確かめてください。
※水加減は、米の質(産地による米の質の違いもあります)によっても大きく変わる場合がありますので、かまに表示してある水位目盛はあくまで目安としてお使いください。
※粉米を使用されますと、炊飯できないことがありますので炊飯される前にお米の点検をお願いします。

点火前の準備と確認

❶かまを外わくにセットします。

●かまの裏底についた水は、点火不良やバーナの目づまり、不完全燃焼の原因になりますので、きれいに拭きとってください。

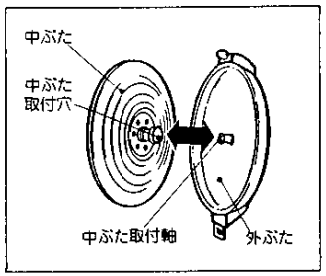
●外わくの内側、かまの裏底に、米つぶ、食品屑などが付着しますと、正常に炊飯できないことがあります。かまをセットするときは、必ず点検してください。



使 用 手 順③

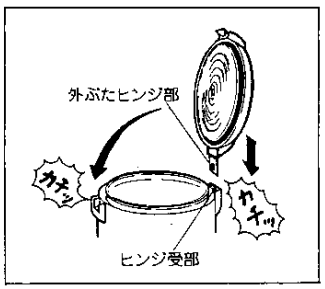
❷中ぶたを外ぶたにセットします。

- 外ぶたの中ぶた取付軸に、中ぶたの取付穴をきっちりとはめこんでください。



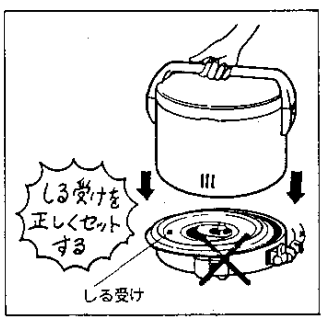
❸外ぶたを外わくにセットします。

- 外ぶたに中ぶたが確実にセットされていることを確認してください。
- 外ぶたヒンジ部を外わくのヒンジ受部に「カチッ」と音がするまで差し込んでください。
- 外ぶたを静かに倒し、キャッチが完全にかかるまでゆっくり押し下げてください。



❹外わく部をこんろに正しくセットします。

- 外わく部にしる受けが正しくセットされていることを確認してください。
- 外わく部を正しくセットしないと、うまく炊飯できません。

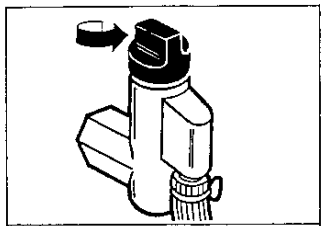


使 用 手 順④

点 火

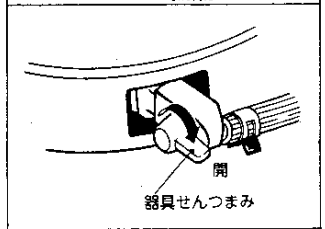
❶ガス元せんを開けてください。

器具せんつまみ、炊飯つまみがすべて「止」の位置（上部）にあることを確かめてから、ガス元せんを開けてください。また、ガス元せんは必ず全開の状態でお使いください。



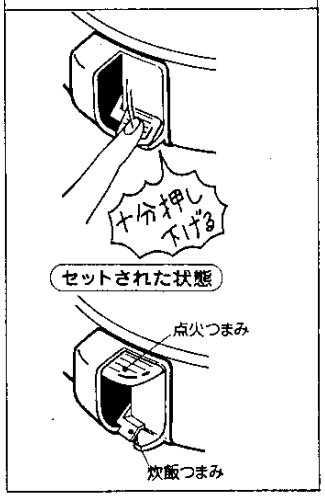
❷器具せんつまみを開けてください。

炊飯つまみが「止」の位置（上部）にあることを確かめてから、器具せんつまみを開けてください。
また器具せんは必ず全開の状態でお使いください。



❸バーナに点火します。

- 点火つまみを下へ十分押し下げてください。「チッチッチッ……」と放電してバーナに点火します。バーナに点火したことを点火確認窓から確かめて、そのまま数秒間（安全装置が働くまで）押しつづけてください。手をはなしてもバーナに着火していることを確かめてください。
- 点火つまみから手を離したときに、火が消えた場合は押し下げ時間の不足です。もう一度同じ操作を繰り返し、点火つまみを押している時間を前回より長くしてゆっくり手をはなしてください。
- 点火つまみだけが元にもどり、炊飯つまみがセットされます。



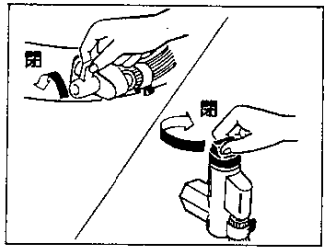
使 用 手 順⑤

〈ご注意〉

- はじめて点火するときは、ゴム管内に空気が入っていて点火しにくいことがあります。この場合には、空気が抜けるまで、数回点火操作を操り返してください。
- ゴム管内に空気が入っている場合、バーナに点火しても消火することがあります。確実に点火していることを確かめてください。(数秒間) 万一吹き消えなどで5秒間以上ガスが出た場合は、炊飯つまみを元の位置までもどしガスの臭いが消え、さらに数分間待ってから点火操作を行なってください。

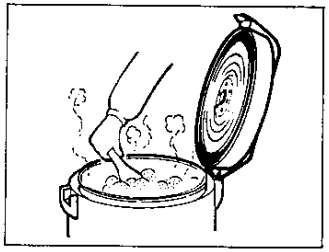
❹バーナに点火すると炊飯をはじめます。

消　火



- 炊飯が終ると、「パチン」と音がしてバーナは自動的に消火し、炊飯つまみは「止」の位置に戻ります。
- 消火を確認して器具せん・ガス元せんを確実に閉めてください。

むらし



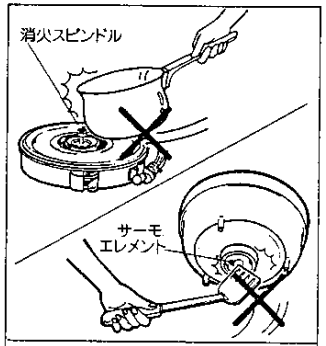
- バーナが消火してすぐにふたをとりますと、おいしいご飯になりません。**消火してから、必ず15分以上むらしてください。**
- むらしが終ったあと、ご飯をよくほぐしてください。余分な水分がとび、ご飯がふっくらとしておいしくなります。

冷えたご飯をむすとき

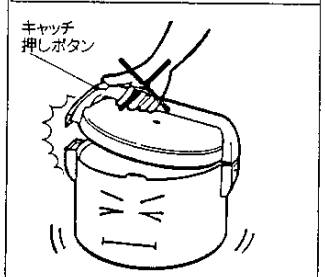
冷えたご飯をほぐしてかまの中に入れます。その上に直接ご飯の量により適量の水を入れ、バーナに点火してください。ご飯がむしあがると自動的に消火します。

使用時のご注意

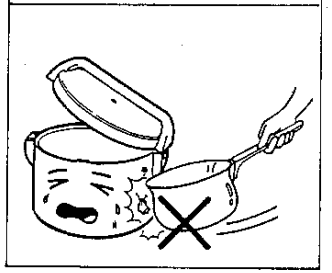
器具の取扱いについて



- **こんろ部の消火スピンドルや、釜底のサーモエレメント(感熱部)に物をあてないでください。**
  故障し正常に炊飯できなくなります。



- **器具を持ち運びされる際には、外ぶたを確実にしめて、外ぶたハンドルのキャッチ押しボタンには触れないように注意してください。**不意に外ぶたがあき危険です。
- **外ぶたを閉めたとき、少し「ガタツク」ことがありますが、中ぶたは釜に密着していますので特に問題はありません。**
- 炊飯は、必ず中ぶたおよび外ぶたを取付けておこなってください。
- **この器具は炊飯専用です。**おかゆや汁ものを作ったりしないでください。吹きこぼれたり、かまが腐食したり、いやな臭いがついたりします。
- **酢を入れて炊飯するのはやめてください。**かまが腐食することがあります。
- 外わくはホーロ製ですので、落したりぶつけたりしますと、ホーロが欠けますので注意してください。
- 炊飯完了後3分以内に再点火しないでください。



日常の点検・手入れ

点検・手入れの際のご注意

- お手入れされるときは、必ずガス元せんを閉めてください。また器具が加熱しているときは、さめてから行なってください。
- **ガスの通路部分は絶対に分解しないでください。**
- ふきこぼれたときは、その都度お手入れをしてください。そのまま放置しておくと、塗装部分がはがれたりすることがありますのでご注意ください。
- **お手入れの際には、金属タワシは使わないようにしてください。**

点　検

- **安全にお使いいただくためにときどき点検してください。**
- 器具の上や周囲に燃えやすいものをおいていませんか？
- ゴム管が古くなってひび割れしたり、器具に触れたり、折れたり、ねじれたりしていませんか？
- ゴム管はゴム管口の赤線まで差し込まれ、ゴム管止めで止めてありますか？

お手入れ

そのつど

●かま・中ぶた

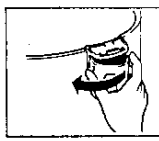
- かま・中ぶたをよく洗ってください。
- 釜底のサーモエレメント（感熱部）に米つぶ・食品くずなどが付着していますと正常に炊飯できませんので、そのつどお手入れしてください。

●外ぶた

- 水洗いしてください。汚れのひどいときは、中性洗剤溶液で洗ってから乾いた布でよく拭いてください。

●つゆ受け容器

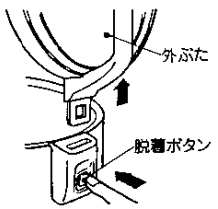
- つゆ受け容器にたまった水は、炊飯のつど捨てて、中をきれいに洗ってください。



つゆ受け容器のはずしかたは、図のように、つゆ受け容器に指をかけ、引っぱってください。

外ぶたのはずし方

- 脱着ボタンを押し込み、外ぶたをひき抜くと外ぶたがはずれます。

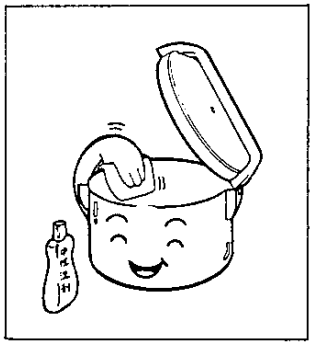


ときどき

●外わく部

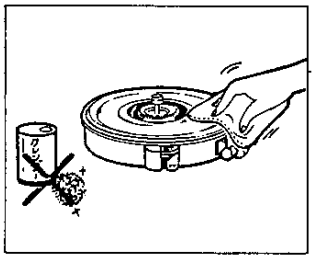
- 外わくは乾いた布で拭いてください。汚れのひどいときは、中性洗剤溶液を浸した布で汚れを落した後、洗剤を拭きとり乾いた布でよく拭いてください。

〈ご注意〉
外わくはホーロ製ですので、金属タワシなどで強く洗いますと、ホーロが傷みますので絶対におやめください。



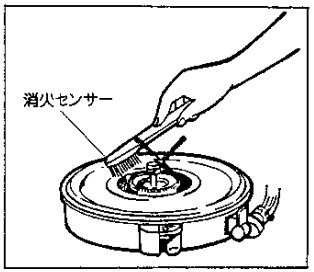
●こんろ部

- こんろ部外側は外わくと同じ要領で拭いてください。また、銘板類は印刷が消えるおそれがあるため、タワシやクレンザーなどでこすらないでください。しる受けが汚れたときは、その都度中性洗剤溶液を浸した布で拭いてから乾いた布で水分を拭きとってください。



●バーナ部

- 吹きこぼれしたときは、そのつどバーナ炎口部にたまった汚れを針金などで取りのぞいてください。
- 消火センナーを固いブラシやサンドペーパーなどでみがかないでください。故障や寿命の縮まる原因になります。



故障・異常の見分け方と処置方法

ご使用中にふだんと違った状態になったときや、不都合が生じたときは、そのままお使いにならず、直ちにご使用を中止して十分な点検をお願いします。

現象／原因	点火しない・点火しにくい	炊飯つまみがセットできない	炎が安定しない	黄炎で燃える	炎が著しく短かいか長い	異常な音をたてて燃える	爆発的に着火する	こげがひどい	吹きこぼれがひどい	早切れする	自動消火しない	ガスもれ	点火つまみから手を離すと消火する	処置方法	参照ページ
ガス元せんの開け忘れ・開き不十分	○		○		○	○								器具せんを一旦閉じてからガス元せんを全開にする	13
器具せんの開け忘れ・開き不十分	○		○		○	○								器具せんを全開にする	13
器具せんの故障	○				○							○		点検・修理を依頼する	—
ゴム管内に空気が残っている	○		○			○				○				ガスが正常に出るまで十分注意しながら点火操作を繰り返す	14
ゴム管の摩耗・劣化	○		○									○		ゴム管を交換する	9
カチットコックへの差し込み不足	○		○			○	○					○		十分に差し込む	9
点火装置の汚れ・故障	○													汚れを拭きとる。それでも直らないときは点検を依頼する	—
バーナ炎口・空気口づまり	○		○	○	○	○	○							点検・修理を依頼する	—
ノズルづまり	○		○	○	○	○	○							点検・修理を依頼する	—
サーモエレメントの故障		○						○		○	○			点検・修理を依頼する	—
自動消火装置の故障		○						○		○	○			点検・修理を依頼する	—
過熱センサーが作動		○								○				安全装置が作動したときの処置方法を参照	19
器具が傾いている								○	○	○				正しく設置し直す	8
炊飯方法誤り								○		○				「使用手順」参照	10
外わく又はかまのセット不良	○	○						○	○	○				「使用手順」参照	11
水量が適切でない									○					「使用手順」参照	11
ふたが不完全									○					「使用手順」参照	12
米つぶの不揃い(粉米)								○	○					粒の揃った米を使う	11
乾電池の消耗	○													新品と交換する	10
器具の銘板と使用ガスの不一致	○		○	○	○	○	○		○					点検・修理を依頼する	—
消火センサーの故障										○			○	点検・修理を依頼する	—
点火操作が適切でない													○	「使用手順」参照	13

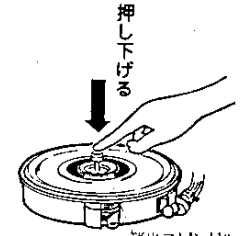
処置方法や原因のわからないときは、お買い求めの販売店または大阪ガス支社へご連絡ください。

故障・異常の見分け方と処置方法

安全装置が作動したときの処置方法

過熱センサーが作動したときの処置方法

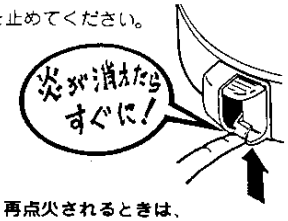
- 炊飯がすむと自動的に消火するようになっていますが、万一自動消火装置が故障しても安全なように過熱センサーが作動してガスを止めます。
- 過熱センサーがはたらいたときは、炊飯つまみをセットすることができません。このような場合は、温度が下がってから過熱センサーを止まるまで押し下げてください。尚、このセンサーがたびたび作動し、炊飯できない時はお買い求めの販売店又はもよりの大阪ガスサービスショップ、もしくは大阪ガス支社へ連絡してください。



消火スピンドル
(過熱センサー)

消火センサーが作動したときの処置方法

1．炊飯中バーナの炎が消えたときは、
消火センサーが作動して自動的にガスが止まりますが、ガスが止まるまで少し時間がかかります。消火に気づいたときは、すぐ炊飯つまみを「止」の位置にもどし、器具せんつまみを閉めガスを止めてください。



2．再点火されるときは、
周囲に生ガスがなくなるまでしばらく待ってから「使用手順」に従って点火してください。

消火センサーについて

次のような状態になったときは、点火しないことがあります。

■消火センサーに水滴や吹きこぼれが付くと、点火しにくくなったり、バーナの炎が消えることがあります。かまの底に付いた水滴はふき取ってから「外わく」に入れてください。吹きこぼれにも注意してください。

■消火センサーに固いものをぶつけたりしないでください。（位置が変わると点火しにくくなります。）

■お手入れや器具の移動・設置にも注意してください。

長期間使用しない場合

● 各部の汚れを取り除き、ほこりなどの異物が入らないようにビニルをかけて、お求めになったときの箱に入れ、湿気やほこりの少ないところへ保管してください。特にガスの通路部分（ゴム管口など）にはほこりが入って通路をつまらせないように注意してください。

アフターサービスのお申し込み

サービスのお申し込み

● 18ページの「故障・異常の見分け方と処置方法」の項を見てもう一度ご確認ください。

● 確認のうえ、それでも不具合な場合、あるいはご不明な場合はご自分で修理なさらないでお買い上げの店またはもよりの大阪ガスサービスショップ、もしくは大阪ガスにご連絡ください。なお、ご連絡いただくときは、次のことをお知らせください。

(1) 製品名……ガス炊飯器

(2) 品　番……こんろ部の側面に貼付してあります。　（例）

(3) 現　象……（できるだけ詳しく）

(4) 道　順……（できるだけ詳しく）

(N)11-074(U)
大阪ガス株式会社 03

転居される場合

● **ガスには都市ガス14種類およびＬＰガスの区分があります。**

ガスの種類が異なる地域へ転居される場合には、部品の交換や調整が必要となりますので、転居先のガスの種類を確認の上、大阪ガスサービスショップまたは大阪ガス支社にご相談ください。

この場合、調整・改造に要する費用は保証期間内でも有料となります。

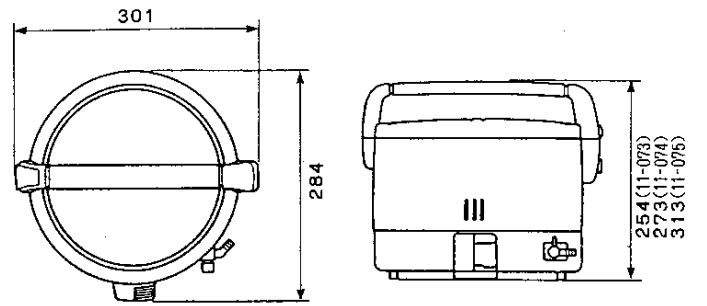
保証書について

● **この器具には保証書がついています。**

このガス炊飯器は保証書に記載のように、器具の故障について修理いたします。詳しくは保証書をごらんください。

保証書を紛失されますと、無料修理期間であっても修理費をいただくことがありますので、この取扱説明書とともに大切に保管してください。

寸法図と仕様一覧表



品番		11−073	11−074	11−075
点火方式		放電点火式（単二・1.5V×1個）		
安全装置		消火センサー(熱電対式立消安全装置)・過熱センサー(フェライトマグネット式)		
炊飯量	最大	1.0ℓ（5.6合）	1.4ℓ（7.8合）	2.0ℓ（1.1升）
	最小	0.2ℓ（1.1合）	0.4ℓ（2.2合）	0.6ℓ（3.3合）
外形寸法（mm）		高さ254×幅301×奥行284	高さ273×幅301×奥行284	高さ313×幅301×奥行284
重量（kg）		3.5	3.7	4.0
ガス接続（φmm）		φ9.5mmガス用ゴム管		
付属品		計量カップ		
		1時間当りのガス消費量		
形式名		RR-05HS	RR-07HS	RR-10HS
6C（kcal/h）		950	1,150	1,290
13A（kcal/h）		1,000	1,150	1,350
6A（kcal/h）		1,000	1,150	1,350
形式名		RR-05HS-1	RR-07HS-1	RR-10HS-1
ＬＰＧ（kg/h）		0.083	0.096	0.113

おねがい

ガスくさいときは、ガス元せんを閉め、窓を全開にしてから（火気に注意して）大阪ガスにご連絡ください。